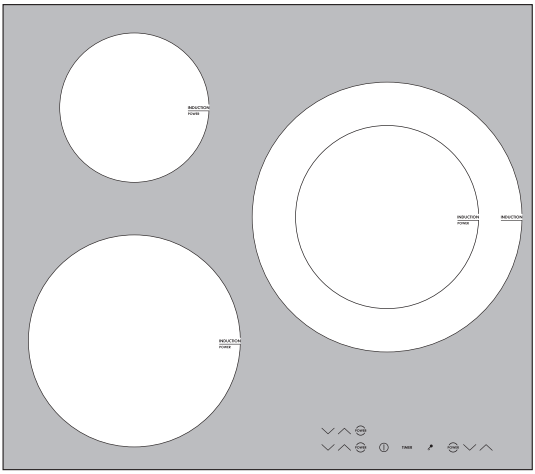
68102K-MN

Table de cuisson vetrocéramique à induction
Placa vitrocerámica de cocción por inducción

Instructions de montage et mode d'emploi
Instrucciones para el montaje y para el uso



Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :

Consignes de sécurité
Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.
Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil

Conseils généraux et pratiques

Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation 4

Avertissements importants 4

Description de l'appareil 7
Equipement du plan de cuisson 7
Bandeau de commande 7
Touche sensitive "Touch Control" 8
Voyants 9
Indicateur de chaleur résiduelle 9

Utilisation de l'appareil 10
Mettre l'appareil sous/hors tension 10
Sélectionner le niveau de cuisson 10
Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande 11
Utilisation de la sécurité enfants 12
Activer/désactiver la fonction Puissance 13
Utilisation du minuteur 15
Désactivation de sécurité 18

Conseils de cuisson 19
Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction 19
Conseils d'économie d'energie 20
Exemples d'utilisation pour la cuisson 20

Nettoyage et entretien 22

Que faire si 23

Protection de l'environnement 25

Instructions d'installation 26

Garantie 28

Si vous devez nous contacter 29

Service après-vente 30

Montage 60

Plaque signalétique 63

⚠ Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Utilisation réglementaire

- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.

- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent très rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

Précautions de nettoyage

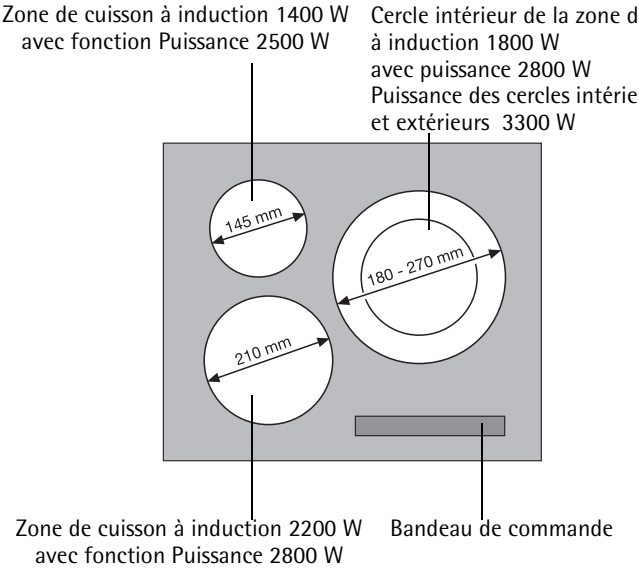
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

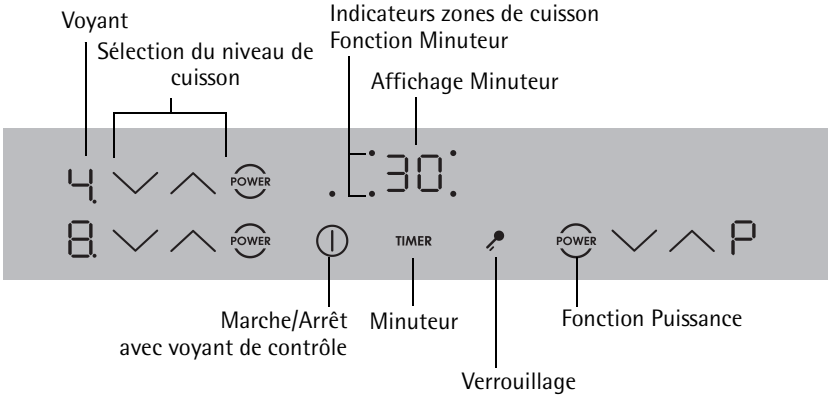
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5cm permettant d'aérer l'espace entreestiné le plan de travail et la face avant du meuble.

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson


Zone de cuisson à induction 1400 W
avec fonction Puissance 2500 W
Cercle intérieur de la zone de cuisson
à induction 1800 W
avec puissance 2800 W
Puissance des cercles intérieurs
et extérieurs 3300 W
145 mm
180 - 270 mm
210 mm
Zone de cuisson à induction 2200 W
avec fonction Puissance 2800 W
Bandeau de commande

Bandeau de commande



Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de commander l’appareil. Une pression sur les touches sensitives permet d’activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.
Appuyez sur les touches sensitives par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

Touche sensitive		Fonction
⏻	Marche / Arrêt	Mettre l’appareil sous/hors tension
⌃	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
⌄	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
TIMER	Minuteur	Sélection du Minuteur
🔑	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
POWER	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Puissance

Voyants

Voyant		Description
0		La zone de cuisson est désactivée
1 - 9	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
E	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
F	Détection des plats de cuisson	Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n'y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
P	Puissance	La fonction Puissance est activée
-	Désactivation de sécurité	La désactivation de sécurité est active

Indicateur de chaleur résiduelle

Avertissement ! Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle H .

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Les **foyers à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la vitrocéramique.
Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

Utilisation de l'appareil

Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes	0 / H	s'allume
Désactiver	Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde	H / aucun	s'éteint

Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur ∧.	1 jusqu'à 9/ P
Réduire	Appuyez sur ∨.	9 jusqu'à 0
Désactiver	Appuyez simultanément sur ∧ et ∨.	0

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt", ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

	Bandeau de commande	**Affichage**
Activation	Appuyez sur	(pendant 5 secondes)
Désactivation	Appuyez sur	le niveau de cuisson précédent

La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson)	0
2.	Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur ∧.	L
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée.		

Brider la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension	L
2.	Appuyez simultanément sur ∧ et ∨	0 / signal sonore
Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.		

Désactiver la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension	L
2.	Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur ∨.	
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée.		

Activer/désactiver la fonction Puissance

La Puissance POWER donnent davantage de puissance aux zones de cuisson par induction situées à l'avant, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau.
La puissance est active pendant des durées différentes:

- pour la zone de cuisson avant gauche 8 minutes
- pour la zone de cuisson arrière gauche 2 minutes
- pour la zone de cuisson droite 5 minutes

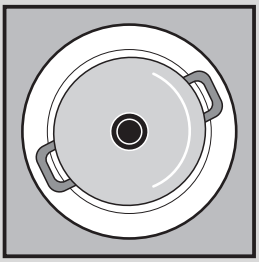
Ensuite, la zone de cuisson par induction repasse automatiquement au niveau de cuisson sélectionné préalablement de 1 jusqu'à 9

	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyez sur POWER	P
Désactiver	Appuyez sur POWER	9
	Appuyez sur ∨	1 - 9

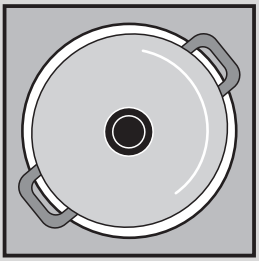
La puissance des grandes zones de cuisson

La grande zone de cuisson combinent les fonctions de deux zones de cuisson en cercle avec le mode de fonction induction. Vous avez ainsi la possibilité avec la fonction puissance d'obtenir une puissance plus élevée même avec des petites casseroles.

Faites attention: Les données relatives au diamètre des casseroles se réfèrent aux fonds des casseroles. Il s'agit de données approximatives étant donné que le noyau inductible du fond d'une casserole peut être plus petit que le diamètre de son fond.

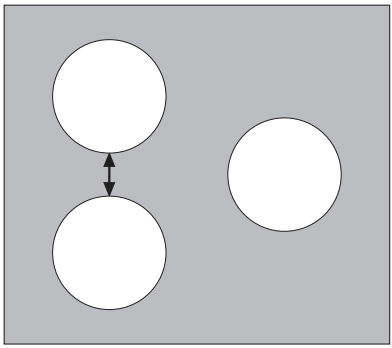


Casseroles ayant un diamètre jusque env. 180 mm
(inférieur au cercle moyen de la zone de cuisson)
Si vous appuyez sur POWER,
la puissance de la zone de cuisson passe
de 1800 Watt à maximum 2800 Watt.



Casseroles ayant au moins un diamètre d'env. 210 mm r
(supérieur au cercle moyen de la zone de cuisson)
La zone de cuisson fonctionne
avec une puissance pouvant atteindre
3300 Watt
Si vous appuyez sur POWER, le voyant passe entre
P et 9

Gestion de la fonction Puissance
Les zones de cuisson sont dotées d'une puissance maximale.
Si cette puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction Puissance, le dispositif de gestion de cette fonction réduit la puissance d'une autre zone de cuisson.
Pendant une minute, le voyant de cette zone de cuisson affiche alternativement le niveau de cuisson sélectionné et le niveau de cuisson maximum possible. Puis le niveau de cuisson réel s'affiche.



Exemple :

Dernière zone de cuisson activée	**Autre zone de cuisson**		
niveau de cuisson sélectionné	niveau de cuisson sélectionné	voyant	niveau de cuisson réel sélectionné
P	9	6 alternant avec 9	6

Utilisation du minuteur

L'une des deux fonctions Minuteur peut simultanément être attribuée à l'ensemble des zones de cuisson.

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote

La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.

Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.

Etape	Bandeau de commande	Affichage	
1.	Appuyez sur TIMER 1 fois		Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote
2.	Appuyez sur TIMER 1 fois		Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote
3.	Appuyez sur TIMER 1 fois		Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote

L'affichage de la puissance de la plaque de cuisson sélectionnée s'éteint tant qu'il est possible de régler l'horloge.

Si le voyant de contrôle clignote plus lentement, l'affichage de la puissance de cuisson apparaît à nouveau et la puissance peut être à nouveau réglée ou modifiée.

Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Réglage de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER Sélection de la zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
2.	⌃ ou appuyez sur ⌄ de la zone de cuisson sélectionnée	00 jusqu'à 99 minutes
3.	⌃ ou appuyez sur ⌄ de la zone de cuisson sélectionnée pendant plus de 4 secondes	... 05... 10... 15... 20 ou... 95... 90... 85... 80... (paliers de 5 minutes pour un réglage plus facile)
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit. La durée est sélectionnée. Le décompte commence.		

Désactivez la fonction du timer

Etape	Champ d'utilisation	Affichage
1.	TIMER Sélectionnez une plaque de cuisson	Le voyant de contrôle de la plaque de cuisson clignote plus rapidement Le temps restant est affiché
2.	Touchez la ⌄ de la plaque de cuisson sélectionnée	Le temps restant s'écoule jusque 00.
Le voyant de contrôle s'éteint. La fonction du timer est désactivée pour la plaque de cuisson sélectionnée.		

Modification de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur ⌃ ou ⌄ de la zone de cuisson sélectionnée	01 jusqu'à 99 minutes
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit La durée est sélectionnée. Le décompte commence.		

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit		

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur TIMER	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Désactivation de sécurité

Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Bandeau de commande

L'humidité (par ex. un chiffon humide) ou le débordement d'un liquide sur le bandeau de commande provoque l'arrêt immédiat des zones de cuisson.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. lorsqu'une casserole chauffée ne contient pas d'aliments), le foyer de cuisson s'éteint automatiquement [-] s'affiche. Avant toute nouvelle utilisation, le foyer de cuisson doit être réglé sur 0 et doit avoir refroidi.
- Si vous utilisez de la vaisselle non adaptée, [F] s'allume sur l'indicateur et le voyant des foyers de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement. [-] s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur 0.

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30

Conseils de cuisson

Conseils relatifs à l'acrylamide
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

Vaisselle

vaisselle	adéquate
acier, émail d'acier	oui
fonte	ja
acier inoxydable	si le fabricant l'a désigné
aluminium, cuivre, laiton	---
verre, céramique, porcelaine	---

La vaisselle à feu pour les plaques de cuisson à induction est désignée par le fabricant.

Test d'aptitude
La vaisselle à feu est appropriée pour l'induction si ...

- ... un peu d'eau sur une plaque de cuisson à induction se chauffe en peu de temps avec une puissance de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de la vaisselle.

Certaines vaisselles à feu émettent des bruits lors de leur utilisation sur des plaques de cuisson à induction. Ces bruits ne désignent pas un dysfonctionnement de l'appareil et ils n'entravent en aucun cas la fonction de l'appareil.

Fond de la vaisselle
Le fond de la vaisselle à feu doit être aussi épais et plat que possible

Taille des casseroles
Les plaques de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de la vaisselle jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de la vaisselle a un diamètre minimal en fonction de la taille des plaques de cuisson.

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
270 (2-Kreis)	145
210	180
145	120

Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

Conseils d'économie d'energie

Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.

Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.

Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	**Conser-ver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si néces-saire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégien-ne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	**Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	**Faire cuire à température élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition Faire revenir Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

Nettoyage et entretien

Attention ! Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

Attention ! Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

Attention ! Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

	enlevez		
Type de salissure	**immédiatement**	**lorsque l'appareil a refroidi**	**avec**
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne se mettent pas en marche et ne fonctionnent pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise en marche de l'appareil	Mettez l'appareil à nouveau en marche.
	Le verrouillage est activé [L]	Désactivez le verrouillage (cf. chapitre " verrouillage/déverrouillage du champ d'utilisation")
	Le verrouillage parental est activé [L]	Désactivez le verrouillage parental (cf. chapitre " verrouillage parental")
	Plusieurs zones de capteurs ont été touchées en même temps	Veuillez ne toucher qu'une zone de capteur
	La coupure de sécurité avec verrouillage a disjoncté	Veuillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casseroles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche
Les zones de cuisson réduisent elles-mêmes le niveau de cuisson de [1]	Les capteurs ont été partiellement couverts d'un chiffon humide ou de liquide	Retirez le chiffon ou essuyez le liquide. Réglez à nouveau le niveau de cuisson souhaité.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
Un signal retentit, l'appareil s'éteint.	Un ou plusieurs capteur(s) ont été couverts pendant plus de 10 secondes	Dégagez les capteurs
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement, puis s'éteint à nouveau après 10 secondes.	Le capteur de marche/arrêt est recouvert, par exemple par un chiffon	Ne placez aucun objet sur le bandeau de commande
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance"

Symptôme	Cause possible	Solution
F s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit
		Utiliser de la vaisselle adaptée
- s'allume	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
	Le système d'arrêt de sécurité s'est enclenché	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
Affichage de E et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si E s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

Avertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez
effectué l'achat.

Instructions d'installation

Sécurité

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)
Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.
La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.
La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.
Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
N'utilisez pas de masse d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.
Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

⚠ **Avertissement!**
Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les régles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l'installation qu'il n'y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d'un électricien.

⚠ **ATTENTION!**
Le courant électrique peut provoquer des dommages.
Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.

- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

Electrolux Home Products France S.A.S.
Info Conso Electrolux
43 avenue Félix Louat – BP 50142
60307 Senlis Cedex
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

SAS au capital de 67 500 000 €
552 042 285 RCS SENLIS

Si vous devez nous contacter

France

AEG

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT
Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT
Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

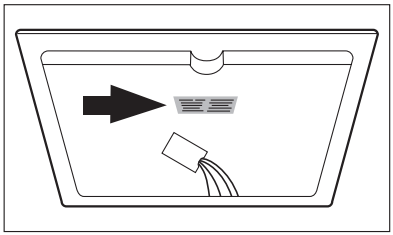
BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.



Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

– Désignation du modèle
– Numéro du produit (PNC)
– Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
– Type de dysfonctionnement
– Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
– Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

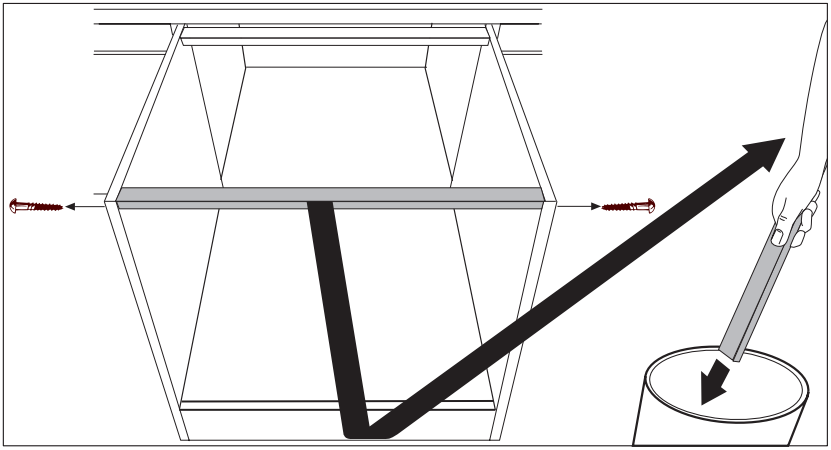
Désignation du modèle .....

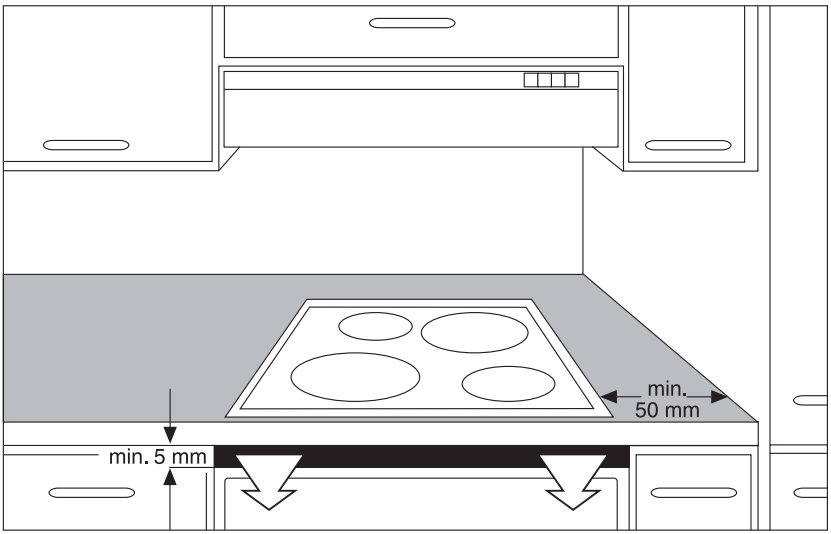
PNC: .....

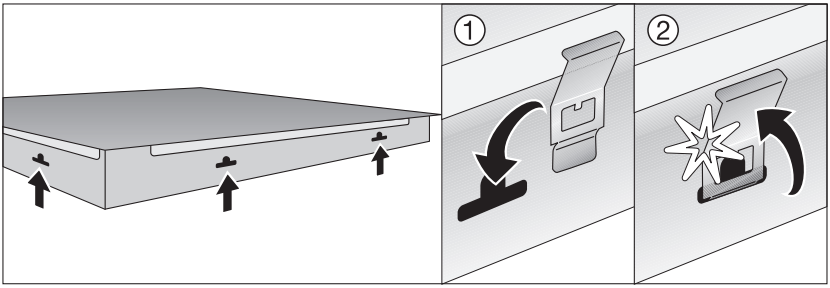
S-No : .....

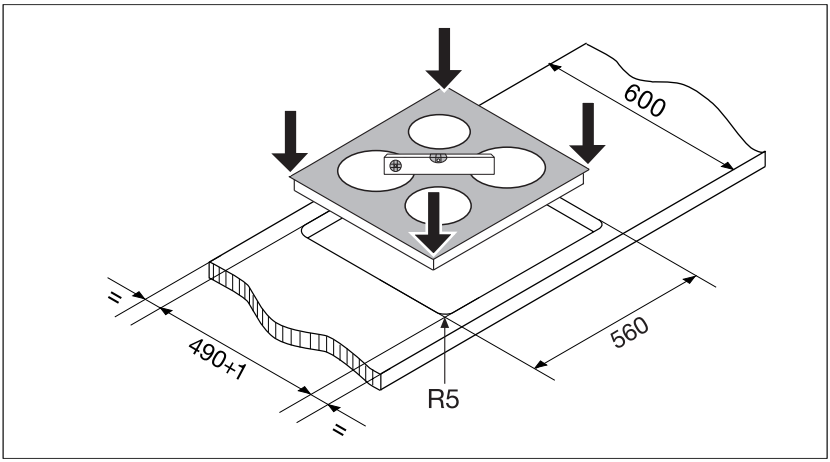
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

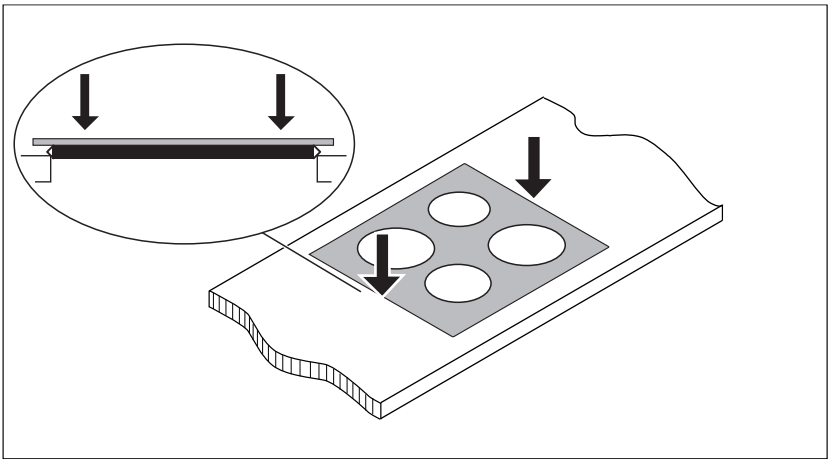
Montage / Montaje

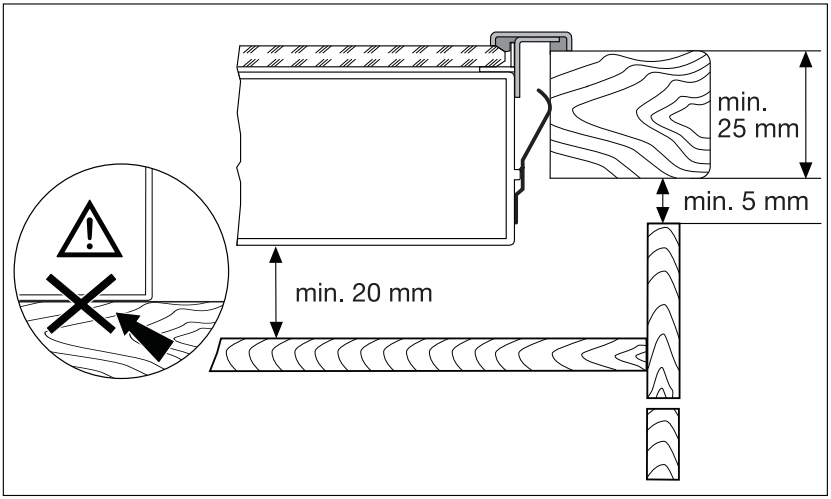


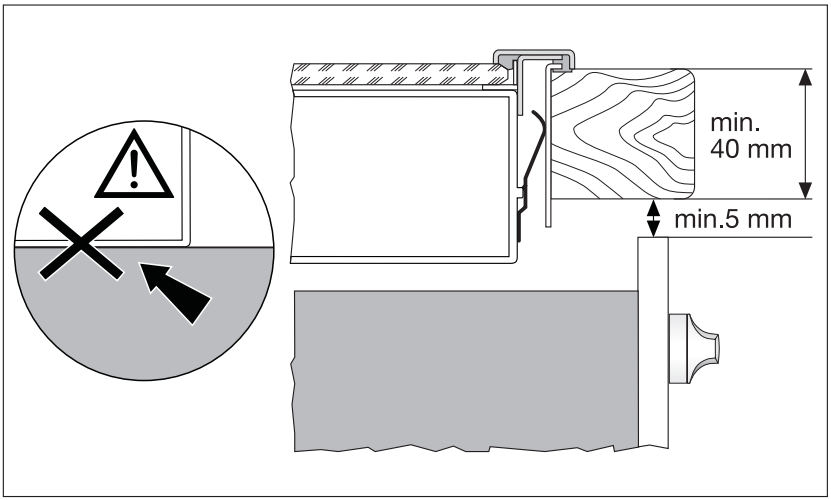



①
②

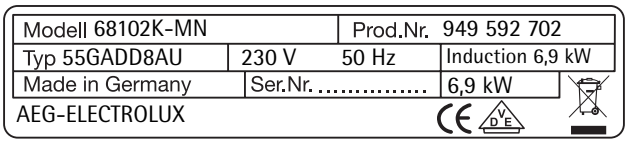

600
560
490+1
R5




min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min.5 mm

Plaque signalétique /Placa de características



www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.fr
www.aeg-electrolux.com.es
www.aeg-electrolux.be

822 930 458-A-230806-01

Sous réserve de modifications
Salvo modificaciones